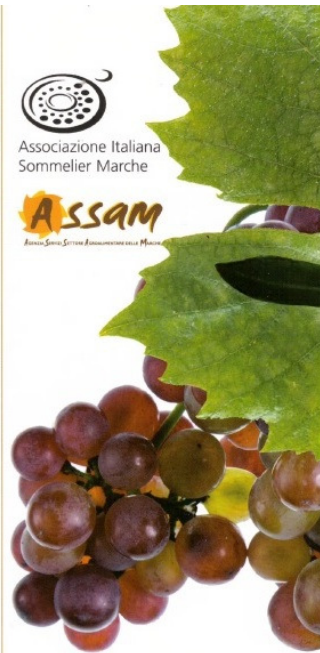




Associazione Italiana
Sommelier Marche



LE MARCHE NEL BICCHIERE 2017

vini, spumanti,
cantine e
oli monovarietali
del territorio

• SAUVIGNON LA BRECCIA 2015



Fondata nel 1968 l'azienda è proprietaria di 70 ettari coltivati a vite. Verdicchio, montepulciano, sangiovese e sauvignon sono i vitigni principalmente allevati. Proprietari: Famiglia Mirizzi. Consulenza enologica: Lorenzo Landi. Bottiglie prodotte: 150.000. Vendita diretta: sì. Visita in azienda: sì.

Founded in 1968, the firm owns 70 hectares of vineyards. They mainly grow Verdicchio, Montepulciano, Sangiovese and Sauvignon. Owners: The Mirizzi Family. Wine expert: Lorenzo Landi. Bottles: 150,000. Direct sales: yes. Winery tour: yes.

Bianco Igt Sauvignon 100% Alc. 14% - € 10 - Bt. 6.500

Giallo verdolino. Profilo olfattivo verde di bosso, salvia, timo ed erba cedrina. Poi fiori di gelsomino, pesca e agrumi. Sono morbido e bilanciato da buona sapidità. Finale che conferma le note vegetali. Matura in acciaio. ■ RISOTTO CON ASPARAGI

Igt white 100% Sauvignon Alcohol 14% - € 10 - Bts. 6,500

Yellow-green hue. Green olfactory profile with scents of boxwood, sage, thyme and lemon verbena. Then jasmine flowers, peach and citrus. Soft and balanced sip with good savour. Consistent vegetal notes in the finish. Aging in steel. ■ RISOTTO CON ASPARAGI



Verdolino, è consistente. L'originalità del vitigno si ritrova in un intreccio di sentori di maggiorana, anice stellato e salvia. Pietra focaia, pepe bianco e mandorla fanno da contorno a un bel cestò di frutta giovane. Fresco e sapido, esuberante e molto intenso anche al gusto, si esprime con ottimo equilibrio e lunga persistenza. Armonico e di grande struttura. Matura in botti di cemento per 12 mesi. ■ OCA ARROSTO CON PATATE

Docg white 100% Verdicchio Alcohol 14% - € 16 - Bts. 6,500

Yellow-green hue, it is consistent. The originality of the grape is found in a twist of hints of marjoram, star anise and sage. Flint, white pepper and almond are the contours of a beautifully unique fruit basket. Fresh and savoury, exuberant and very intense also on the palate, it expresses great balance and long finish. Harmonious and full-bodied. Aging in concrete for 12 months. ■ OCA ARROSTO CON PATATE

- Gli altri vini / Other wines
- VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2015 - Bianco Doc. Verdicchio 100% - € 7
 - VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE FEDERICO II A.D. 1194 2015 Bianco Doc. Verdicchio 100% - € 10
 - PERGOLESI A.D. 1710 ROSE 2015 - Rosato Igt. Montepulciano 100% - € 7
 - ROSSO PICENO 2015 - Rosso Doc. Montepulciano 88%, Sangiovese 15% - € 7
 - ROSSO PICENO UTOPIA 2013 - Rosso Doc. Montepulciano 88%, Sangiovese 15% - € 23

145



MONTECAPPONE

PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

Ancona



Montecapone

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (AN)
tel e fax +39 0731 205761

www.montecapone.com • info@montecapone.com



Bianco Dogg Verdicchio 100% Alc. 14% - € 16 - Bt. 6.500

• SAUVIGNON EXTRA DRY



Bianco Igt Spumante Charmat Sauvignon 100% Alc. 12% - € 13 - Bt. 8.000

Verdolino, dal perlage delicato. Vegetale di bosso, erba tagliata, foglia di pomodoro, asparago. Lieve mineralità. In evidenza freschezza e sapidità, di immediata bevibilità. Rimane sui lieviti per 9 mesi. ■ FLAN DI ZUCCHINE

Igt sparkling white Charmat Method 100% Sauvignon Alcohol 12% - € 13 - Bts. 8,000

Yellow-green hue with fine perlage. Vegetal hints of boxwood, cut grass, tomato leaf, asparagus. Slight minerality. Evident freshness and savour, ready to drink. On yeasts for 9 months. ■ FLAN DI ZUCCHINE



Bianco Spumante Charmat Verdicchio 100% Alc. 12% - € 10 - Bt. 8.000

Giallo verdolino. Profumi delicati di rosa gialla, acacia, sfumature di agrumi, note erbacee. Sorso fresco e finale agrumato. Sui lieviti per 9 mesi. ■ FIORI DI ZUCCA FRITTI

Sparkling white Charmat Method 100% Verdicchio Alcohol 12% - € 10 - Bts. 8,000

Yellow-green hue. Delicate scents of yellow rose, acacia, shades of citrus, herbaceous notes. Fresh on the palate, citrusy finish. On yeasts for 9 months. ■ FIORI DI ZUCCA FRITTI

347

Ancona



Montecapone

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (AN)
tel e fax +39 0731 205761

www.montecapone.com • info@montecapone.com

Ancona



Montecapone s.a.r.l.

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (AN)
tel +39 0731 205761
www.montecapone.com • info@montecapone.com

• ASCOLANA TEMERA



Acido palmitico (%) 14,5
Acido oleico (%) 71,7
Acido linoleico (%) 7,4
Polifenoli totali (mg/kg) 788

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e leggera mandorla. Note di piccante di media intensità; amaro intenso; retrogusto erbaceo, di carciofo e pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Palmitic acid (%) 14,5
Oleic acid (%) 71,7
Linoleic acid (%) 7,4
Total polyphenols (mg/kg) 788

Intense fruity, clearly herbaceous, with scents of tomato, artichoke and light scent of almond. Medium pungent notes, intense bitter note; herbaceous aftertaste with hints of artichoke and tomato. Green hue with yellow highlights; medium-high fluidity.

434



Zona produzione Jesi (AN)
Dimensione oliveto 12 ettari
Varietà presenti Ascolana Tenera, Leccino, Frantoio, Pendolino, Raggia, Nostrale di Rigali, Pendolino, Piantonone di Mogliano

Production area Jesi (AN)
Size olive grove 12 hectares
Varieties Ascolana Tenera, Leccino, Frantoio, Pendolino, Raggia, Nostrale di Rigali, Pendolino, Piantonone di Mogliano



Acido palmitico (%) 14,2
Acido oleico (%) 74,6
Acido linoleico (%) 6,3
Polifenoli totali (mg/kg) 554

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Palmitic acid (%) 14,2
Oleic acid (%) 74,6
Linoleic acid (%) 6,3
Total polyphenols (mg/kg) 554

Medium-light fruity, herbaceous (leaf), with prevalent scent of almond and light scent of artichoke. Medium-light bitter and pungent notes, aftertaste with hints of artichoke and tomato. Green hue with yellow highlights; medium fluidity.

• FRANTOIO

VIA COLLE OLIVO 2 - 60035 JESI (AN)
T 0731 205761 - INFO@MONTECAPPONE.COM
WWW.MONTECAPPONE.IT